

**Q/PLY**

攀枝花绿苑农业科技有限公司企业标准

Q/PLY0002S-2025

---

## 苣 芽 菜

2025—03—01 发布

2025—03—20 实施

攀枝花绿苑农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部份：标准的结构和编写》的规定起草。

本标准由攀枝花绿苑农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：攀枝花绿苑农业科技有限公司。

本标准主要起草人：李平霞、李平勋。

本标准首次发布。

## 1 范围

本标准规定了蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、储藏和保质期。

本标准适用于以蔬菜制品及第三章规定的产品为原料，经漂烫、冷却（清洗）、脱水、包装、杀菌、速冻等工艺制成的蔬菜制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单日）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲安磷和乙酰甲胺磷农药残存量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

SB/T 10827 速冻食品物流规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜的桑芽及其他可食用的蔬菜为原料应无污染、无腐烂变质、无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	具有速冻蔬菜制品应有的形状，形态完整，无霉变。	取适量样品置于洁净白色瓷盘内，在自然光线下用肉眼观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，辨其滋味。
色泽	具有蔬菜制品应有的色泽。	
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味、无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂物。	

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤	GB 5009.3
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤	GB 5009.12

## 3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，计量检验方法按 JJF1070 的规定执行。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 31646 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的产品为一组批。

## 5.2 抽样

在成品库按批抽样，每批按 3/1000 随机抽样，但每批应不少于 6 包(不含净含量抽样)。检样一式两份，供检验和复验备用。

## 5.3 检验分类

## 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量

5.3.1.2 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

## 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.3.2.2 正常生产时每半年进行一次型式检验, 有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 更换主要生产设备时;
- c) 停产3个月以上恢复生产时;
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验项目均符合本标准规定时, 判定该批产品为合格品。

5.4.2 如有一项及以上不合格项时, 应在同批产品中可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格, 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。

### 6 标志、标签、包装、运输、储藏和保质期

#### 6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

产品内包装袋应牢固, 无泄漏, 符合 GB/T 21302 规定, 外包装利用泡沫箱包装的应符合 GB/T 5737 的规定。可根据市场的需求和产品的特性发展新的包装材料, 新的包装材料必须符合国家相关标准的规定。

#### 6.3 运输、储藏

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染, 搬运时应轻拿轻放, 严禁摔撞, 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

包装完好后的蔬菜及其制品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库(冷柜)内, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 产品在 $0-8^{\circ}\text{C}$ 时保质期15天,  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 时保质期12个月。